



POCCINO

STRETTA DE LUXE

STRETTA DE LUXE

Espressomaschine mit Zweitemperatur-Thermoblock-Durchlauferhitzer verwendet stets frisches Wasser für Espresso und Dampf

- ▶ Verkalkungsarme Aluminiumblock-/Kupferrohr-Thermoeinheit mit Restwasser-Rückführung, verwendet quasi stets frisches Wasser für Espresso und für Dampf
- ▶ Zwei Temperaturstufen: 94°C für Caffè und 120°C für verwässerten Dampf
- ▶ Durch ein zweistufiges Heizsystem und elektronische Impulssteuerung der Pumpe kann Dampf ohne die sonst übliche Aufheizwartezeit erzeugt werden
- ▶ Schwenkbare Dampfdüse mit Ventilfunktion und abnehmbarer Aufschäumkapsel für sehr leichtes Milchschaumen
- ▶ Druckschalterbedienung mit Betriebs- und Heizkontrollanzeige
- ▶ Entnehmbarer Wassertank aus geschmacksneutralem Kunststoff, 1,5 l für ca. 30-40 Espresso, Silikonwasserschläuche, entnehmbare Tropfschale
- ▶ Tassenvorwärmfläche
- ▶ Maschinenkopf aus starkem Edelstahl, übriges Gehäuse aus schlagfestem ABS-Kunststoff
- ▶ Brühkopfreinigung und Dichtungswechsel können ohne Techniker, selbst erfolgen
- ▶ Thermostatsteuerung, Überdruck- und Überhitzungsschutz
- ▶ Filtersiebträger aus Edelstahl mit automatisch zurückspringendem Filtersiebhalter
- ▶ Heizleistung: 1.080 Watt
- ▶ Elektromagnetische Hochdruckpumpe für ca. 13-15 bar

STRETTA DE LUXE

Espresso-Maschine mit Thermoblock-Durchlauferhitzer

1 Filtersiebträger
je 1 Filtersieb für 1 und 2 Tassen, Dosierlöffel, Kaffeepreßstempel
21 cm B x 33 cm H x 25 cm T
5,8 kg

STRETTA DE LUXE 510 €
Telefon 0211.8 66 44 0 · Fax 8 66 44 11
E-Mail officina@poccino.com
Online bestellen www.poccino.com

Der Thermoblock mit Durchlauferhitzer

Das Frischwasser-System für Espresso und Cappuccino-Dampf

► **Stretta de Luxe** ► **Superiore de Luxe**

Für Espresso und für Dampf wird quasi stets frisches Wasser durch den Thermoblock gepumpt und je nach Betriebsart auf ca. 94° C für Espresso oder ca. 120° C für Dampf aufgeheizt. STRETTA DE LUXE und SUPERIORE DE LUXE besitzen sogar einen speziellen Alu-Thermoblock mit Kupferrohren der im Dampfbetrieb durch eine zweite Heizstufe sehr schnell aufgeheizt wird und durch Impulssteuerung der Pumpe sofort Dampf - ohne Wartezeit - entnommen werden kann.

